

鸿茅金典酒研制*

高华,杜毅,安永勇,王景峰,刘晓花,郭俊峰
(内蒙古鸿茅实业技术中心,内蒙古 凉城 013750)

摘要:以鸿茅金典酒的原配方为基础,去粗取精,利用现代工艺提取药物有效成分配制成营养保健酒。1.将枸杞、芡实、金樱子分别用乙醇回流加热浸提3次,药渣加入切碎的牛鞭,再用水浸提3次,两浸液合并。2.利用沙棘果汁生产沙棘发酵酒。3.鸿茅药酒基酒中加入浸提药液、沙棘酒、蜂王浆、冰糖等勾调,经3个月老熟、澄清。(丹妮)

关键词:配制酒;保健酒;生产工艺;成分提取

中图分类号:TS262.8;TS261.4 文献标识码:B 文章编号:1001-9286(2004)05-0111-02

Development of Hongmao Jindian Liqueur

GAO Hua, DU Yi and AN Yong-yong et al.

(Technical Center of Hongmao Business Co., Liangcheng, Inner Mongolia 013750, China)

Abstract: Based on the original production procedures, Hongmao Jindian liqueur was further developed into health liqueur by the use of effective herb constituents distilled through modern techniques by the following operations: 1. medlar, gordon uryale and cherokee rose-hip lixiviated three times respectively by alcohol reflux heating, then the dregs mixed with mincing pizzle lixiviated three times by water, and then the two leaching solution mixed. 2. seabuckthorn fruit juice was used to produce seabuckthorn fermenting wine. 3. leaching solution, seabuckthorn fermenting wine, royal jelly and sugar candy were added in Hongmao base liquor for blending, after three-month aging and clarification, product liqueur finally produced. (Tran. by YUE Yang)

Key words: processing liqueur; health liqueur; production techniques; constituents extraction

鸿茅金典酒始创于清乾隆四年(公元1739年),酒方中由枸杞子、沙棘、芡实、金樱子、蜂王浆等组成。以原方为基础,去粗取精,利用现代工艺提取药物有效成分配制成酒,适量饮用具有聪明益智、益胃健脾、助肾强身作用。

鸿茅金典酒中药组方要点概述如下:

枸杞为茄科植物枸杞或宁夏枸杞的成熟果实。《本草纲目》曰:枸杞“滋肾、润肺、明目”《食疗本草》谓:“坚筋耐老,除风,补益筋骨,能益人,去虚劳”^[1]。

沙棘为胡颓子科植物果实,“益肾填精生津止渴,活血化痰”^[2]。

芡实《本草纲目》谓:“止渴益肾”^[1]。

金樱子固精、缩尿、止泻、涩肠。主治遗精、遗尿、小便频数;与芡实合用为水陆二仙丹,强身固肾力量更宏。

蜂王浆系工蜂咽腺分泌的乳白色胶状物。“养脾气,除心烦……明目耳”(《别论》);“和营卫,润脏腑,调脾胃”(《纲目》);“安五脏诸不足,益气补中,止痛解毒,和百药”。蜂王浆中的天门冬氨酸是“助性”的主要物质。它含有促进发育、提高性机能、刺激生殖能力、增强机体抵抗力、促进新陈代谢和造血功能、调节神经、抗衰老等有效成分。诸药合用则肾气充,肾阳壮,精血足,肾精盈,筋骨劲强,诸症尽释^[1]。

1 生产工艺流程

生产工艺流程见图1。

2 工艺操作要点

* 内蒙古自治区功能营养保健酒科技攻关项目(KJT2002-GYZHB04)

收稿日期:2004-03-19

作者简介:高华(1974-)男,大专,工程师,内蒙古自治区白酒评委,发表论文10余篇。

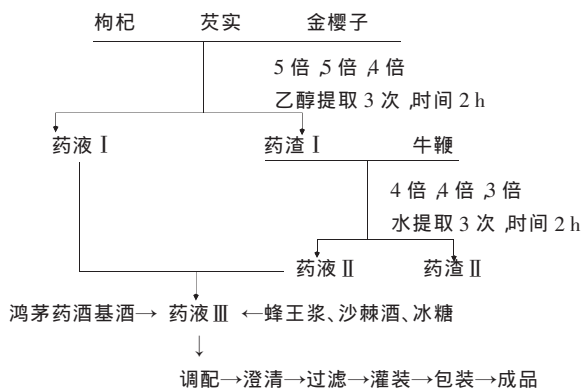


图1 生产工艺流程

2.1 药材的加工炮制

枸杞:7~9月清晨或傍晚采收成熟果实,置席上摊晾至果皮起皱,再移至日光下暴晒至外皮干燥而果肉柔软。晾晒时不宜翻动,防止弄破果皮,以免变黑影响质量;夏季多雨时可烤干。晒干或烤干的果实,应除去杂质及柄。

芡实:9~10月采收成熟果实,去果皮(花托及果皮部分),压碎硬壳,取出种仁晒干,除去杂质、皮壳与灰屑。

金樱子:秋季采收成熟果实,晒干后擦去毛刺,或再将其用水润透,纵切为两瓣,去除毛及核,晒干。

2.2 药材有效成分的提取

为最大限度地将药物的有效成分提取出来,特别是粗多糖和枸杞多糖的提取,依据药物有效成分的溶解特性,将药物有效成分

的提取分为两类,水提醇沉法和醇提水沉法。煎煮时将枸杞、芡实、金樱子分别置于回流加热提取罐中各加入5倍、4倍、4倍乙醇提取3次,时间分别是2h,合并为药液I(有效成分为脂溶性物质),药渣I,再将牛鞭切成碎块同药渣I置于回流加热提取罐,分别加入4倍、3倍、3倍的软水提取3次,时间各为2h,过滤得滤液II(有效成分为水溶性物质),滤渣II(配制饲料)。

2.3 沙棘酒制备的工艺流程^[3]

沙棘→分选除杂→破碎→沙棘汁(加入SO₂)→主发酵(加酵母)→后发酵(封口)→澄清→冷冻→过滤→杀菌→包装→成品

2.4 勾兑

将药液I,药液II合并为药液III,佐以鸿茅药酒基酒,再配入沙棘酒、蜂王浆、冰糖等调整酒体。

2.5 贮存

配制后的酒液经过3个月的老熟、自然澄清后,酒体完整、醇厚丰满。

3 质量指标

3.1 感官指标

色泽金黄,晶莹透明,口感绵甜、醇厚,具有配制酒的典型风

格。

3.2 理化指标

酒精度(%v/v) 34~36;
总酸(以乙酸计 g/L) 0.3~1.2;
枸杞多糖 ≥60 mg/100 ml;
总糖(以葡萄糖计 g/L) ≤50.0。

3.3 卫生指标

按GB2757-81《蒸馏酒及配制酒卫生标准》执行。

4 结论

鸿茅金典酒中的原材料枸杞子、沙棘、蜂王浆等来自大草原,纯天然、无污染,其有效成分具有滋补肝肾、延年益寿、聪明益智、提高免疫功能等诸多功效。符合绿色环保、营养健康之趋势。

参考文献:

- [1] 江苏新医学院.中药大辞典[M].上海:上海科学技术出版社,1986.
- [2] 杜毅,等.沙棘的临床应用与药理研究[J].中国中医药信息,1999(4): 34-35.
- [3] 王林奎,等.沙棘酒发酵工艺初探[N].华夏酒报,1998-10-19(3)

华北地区清香型类白酒发展研讨会举行

本刊讯:华北地区清香型类白酒发展战略研讨会于2004年7月5日至7日在山西杏花村汾酒集团隆重召开。经与会专家、学者和企业界精英人士深入研讨,代表们一致认为,解放思想,创新观念,进一步强化质量管理,大力推进科技进步,不断探索市场营销现代新思维、新理念,深入挖掘、全面展示清香型白酒丰厚历史底蕴与独特文化魅力,积极、稳妥实施企业产权制度变革,未来清香型类白酒必将迎来一个崭新的历史发展新纪元。

著名白酒专家沈怡方、高月明、王元太应邀参加了这次研讨会,并围绕清香型白酒发展做了精彩的学术报告;北京市酿酒协会会长、著名白酒专家高景炎为大会致开幕辞,山西酿酒协会会长、著名白酒专家沈正祥在会后作了总结。专家们一致认同沈怡方先生的观点:“清香型”是白酒当中一个内涵丰富、涵盖很广的香型风格,它包括了许多不同的流派。这个拥有巨大竞争与发展潜力的庞大香型家族,务须保持清醒头脑,既要把握自身优势、坚持自我传统独特风格,又要看到自身不足、虚心学习和借鉴“浓香型”的成功经验,只要在创新上不断取得重大突破,清香型白酒就一定能迎来大发展。

经过认真深入研讨,与会代表们围绕清香型白酒今后的发展达成如下共识:

一、坚持以质量为中心绝不能动摇。当前,国家把食品安全工作放在首位,企业务须进一步强化质量管理、提升优质品率。近年来各大清香型白酒企业认真贯彻ISO9000标准,相继通过质量管理体系认证。特别是汾酒集团,他们狠抓质量管理,多年保持质量恒定不变,体现了名酒风范;北京红星股份有限公司不仅通过了ISO9001质量管理体系认证和ISO14001环境管理体系认证,而且今年还计划通过职业安全健康管理体系(OHSAS18000)认证,明年准备通过食品安全质量保证体系(HACCP)认证,极大提升了质量管理体系水平,为清香型白酒发展带了一个好头。

二、大力推进科技进步上层次。首先是观念创新,过去有种误解,似乎清香型白酒难上档次,这种观念正在被打破。近年来不少企业依靠科技进步,大力开发高档精品,譬如汾酒集团的“青花瓷汾酒”、北京红星公司的“青花瓷二锅头”、北京牛栏山酒厂的“百年牛栏山”、河北衡水老白干集团的五星39度、67度老白干酒、重庆江津酒厂的五星级“金江津”酒等,这些产品技术含量高、口感好、包装新颖,很快打开市场,赢得高效益,已从根本上改写了清香型白酒无高档酒的历史;其次是技术创新,要在坚持清香型酒传统工艺精华基础上,积极借鉴和学习“浓香”、“酱香”等其他香型的先进技术特长,为我所用,改进大曲工艺、酿酒工艺、勾调工艺,改善其口感,适应市场,引导消费。如清香型酒以往的调味酒主要是老酒和酒头调味酒,品种单一。目前已发展出多种调味酒,如高酸高酯调味酒、晾堂堆集回酒回酯调味酒、高温曲香调味酒、高度酒尾调味酒、多种微生物代谢产物调味酒等;此外,还应进一步加大科技投入,建立企业技术中心。杏花村汾酒集团、内蒙古河套酒业集团公司、河北衡水老白干集团等都建立了省级企业技术中心,每年投入较大资金与大专院校开展技术合作,选项目、立课题,联合攻关,取得很大成果。事实证明,清香型白酒要想在技术上求得重大突破,仍须投入大量人力、物力,要进一步深入研究其特征性成分和量比关系,研究其特征性微生物及其代谢产物,只有技术上取得重大突破,清香型白酒才能出现“质”的飞跃。

三、深入挖掘、大力传播清香型白酒文化,全面塑造和提升清香型酒品牌及其企业的形象。“汾酒”文化底蕴极其深厚,古往今来文人墨客赞誉“汾酒”的诗词书画数不胜数。近来,杏花村汾酒集团全力打造中国第一酒文化旅游基地,先后投资6000多万美元用于酒文化旅游基地创新工作和环境的绿化、美化、亮化、净化工程。今年9月份即将举办规模盛大的中国山西首届杏花村汾酒文化节,借此大力弘扬汾酒文化、提升汾酒品牌形象;北京牛栏山酒厂、河北衡水老白干集团在构筑工业旅游示范基地、展示酒文化深厚魅力方面也进行了许多成功探索,取得显著成效。这些酒企的捷足先登,为清香型类白酒企业文化拓展战略的制定和实施开辟了思路、树立了典范。

四、营销战略思维务求创新。牢固占领本地市场,努力拓展周边市场,这是众多清香型白酒企业运作市场的一个普遍做法。但是清香型白酒要想走向全国,赢得更大的市场占有率和覆盖率,还必须不断创新营销思维、策略和手段,将终端营销真正做深做透。

五、积极稳妥推进企业改制。改制和民营化正在成为清香型白酒企业下一步的工作着力点。要大力倡导国退民进、走产权多元化和民营化道路,努力建立符合市场经济精髓的现代产权制度。通过改制增活力、增动力、增效益。要以四川剑南春集团公司、河北承德乾隆醉酒业有限公司、内蒙古河套酒业集团公司、山西梨花春酿酒集团公司的成功改制为榜样,积极探索真正适合自己的改革发展之路,为企业现代化持续发展奠定坚实基础。

此次华北地区清香型类白酒发展战略研讨会由区内北京、天津、山西、河北、内蒙古5个省市自治区(白)酒协会联合主办,除区内众多白酒企业踊跃参会外,大会还特别邀请了四川剑南春集团、安徽古井贡股份公司、河南宝丰酒业集团、重庆江津酒厂、黑龙江北大荒集团等区外企业及重庆市酒类管理协会共同参与研讨。来自50多个厂家的近百位代表的踊跃参与,使这次会议规模空前、气氛热烈。作为清香型白酒第一大省及其龙头企业,山西省酿酒协会和汾酒集团对这次大会的成功举办给予了倾力支持。特别是杏花村汾酒集团、北京红星股份有限公司、河北衡水老白干酿酒集团公司、内蒙古河套酒业集团公司、天津津酒集团以及区外应邀企业代表的交流发言,观念新、经验好、境界高,令代表们颇受启发。正如著名白酒专家高景炎会后总结的那样:“这次会议堪称‘企业重视会风好,专家指导启示多,传经送宝观念新,相互交流收益丰’。”(杨志琴)